

Terrasses gourmandes

Les dix restaurants de la rue des Ponts ont communément décidé de s'équiper de terrasses. L'occasion pour cette rue de redynamiser son attrait gustatif.

L'été pointe son nez, sortons les terrasses !

Thierry Vincent, propriétaire de la crêperie La Bolée n'a pas attendu les beaux jours pour prendre les devants. Ce cuisinier qui propose de la cuisine bretonne depuis 11 ans, rue des Ponts à proximité du quartier Saint-Seb, a mené les démarches pour obtenir l'hiver dernier l'autorisation de la mairie pour construire des terrasses.

Son obstination et celles de ses voisins restaurateurs auront fait naître un beau projet : « *Les dix restaurants de la rue vont chacun avoir leur terrasse. Midi et soir, du 29 mai au 27 septembre, nous dressons des tables supplémentaires. Nous deviendrons la rue des Ponts gourmands !* », s'enthousiasme Thierry Vincent.

Contre la crise

Auparavant, pendant les soirées des mois de juin, juillet et août, les restaurateurs de la rue des Ponts profitaient de la fermeture de la circulation pour installer leurs terrasses le soir.

Mais M. Bouhaci, propriétaire du restaurant l'Hacienda dresse un bilan mitigé : « *Les tables et chaises étaient posées sur le trottoir. Les passants et les habitués ne pouvaient pas profiter du beau temps le midi. Avec l'installation des terrasses, cela va changer* ».

Les personnes qui travaillent à proximité du centre Saint-Sébastien pourront venir se restaurer au soleil le midi, tandis que les promeneurs pourront venir flâner pendant les



Le propriétaire de la crêperie La Bolée assiste tranquillement à la mise en place des terrasses.

Photo Serge LALISSE

belles soirées nancéiennes. Mais ce projet a un prix, surtout en période de crise. Le coût total de l'installa-

tion des 10 terrasses est estimé à 70 000 euros. Une aubaine pour l'entreprise de menuiserie Cablé de la

commune d'Iloudreville, qui se charge de l'installation de 8 des 10 terrasses en bois. Mais c'est un mon-

tant important qu'il faut pouvoir déboursier pour les futurs propriétaires. « *La mairie ne subventionnera pas le projet. Mais il faut reconnaître que Messieurs Husson, Coulom et Mergaux, tous trois adjoints délégués à la mairie nous ont été d'une aide précieuse pour mener à bien ce projet* », commente Thierry Vincent.

Faire peau neuve

Car l'investissement pourrait permettre de redynamiser la rue. La circulation restera ouverte tandis que des ralentisseurs seront aménagés pour la sécurité des promeneurs et la tranquillité des gourmands.

Grâce à ce projet collectif, ce sont tous les restaurateurs qui s'allient pour changer le visage de leur rue. Ce projet pourrait permettre, à l'image de la Rue Gourmande, d'attirer les passants qui n'auraient alors que l'embaras du choix pour se restaurer. L'initiative collective de ces chefs cuisiniers illustre bien la volonté des commerçants nancéiens de dynamiser leur ville. « *Il a fallu que l'on soit 10 personnes pour signer une lettre de demande, sinon les choses n'auraient pas bougé* », précise le restaurateur de La Bolée.

Les terrasses sont actuellement en construction, elles devraient être prêtes vendredi pour accueillir les passants curieux et gourmands. Une inauguration est même prévue la semaine prochaine. Les restaurateurs auront mis les petits plats dans les grands..